

Термостойкое стекло, керамика, медная и алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном менее, чем 12 см в диаметре.



Посуда с
Неплоским
Дном



Алюминиевая/
медная посуда



Посуда с дном
менее 12 см
в диаметре



Посуда с ножками



Керамическая/
стеклянная посуда



Жаро-неустойчивая
посуда

V.Правила чистки плиты

- 1). Отключите плиту и подождите пока плита полностью остынет. Чистите плиту каждый раз после использования.
- 2). Использование грязной посуды может привести к изменению цвета поверхности и появлению пятен на плите.
- 3). Не используйте жесткие щетки, полирующие порошки, моющие средства на основе бензина, растворителей.
- 4). Используйте средство для мытья посуды и влажную тряпку.
- 5). Используйте пылесос для удаления пыли из вентиляционных отверстий.
- 6). Никогда не лейте воду на плиту (Вода может попасть внутрь и привести к неисправности).



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN2000 БЕЛАЯ

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Таблица кода ошибки		
Код	описание	действия
E00	нет посуды/не правильная посуда	на дне посуды должен быть знак "Индукция"
E01	Внутренний перегрев плиты	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E02	Перегрев поверхности	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E03	не соответствие сети 180-240вольт	проверить напряжение/ обратится в сервисную службу

I. Технические характеристики

1). Модель.:	IN2000 БЕЛАЯ
Серия:	IN20 БЕЛАЯ
2). Мощность:	500W - 2000W
3). Питание:	220V ~ 50Hz
4). Температурный диапазон:	60°C-240°C
Технические характеристики	
Корпус из нержавеющей стали	
10 уровней мощности	
10 уровней температуры	
Температурный диапазон: от 60 -240 градусов C	
Питание: 230 В ~ 50 Гц, 5 кВт	
Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды	

II. Правила безопасности

- Пожалуйста, прочитайте внимательно эти инструкции перед началом использования индукционной плиты.**
- 1). Не подключайте оборудование мокрыми руками во избежание поражения электрическим током.
 - 2). Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.
 - 3). Не включайте плиту, если сетевой кабель поврежден или если невозможно безопасно включить устройство в сеть.
 - 4). Не разбирайте плиту для самостоятельного ремонта или замены запчастей.
 - 5). Не используйте плиту вблизи открытого огня и рядом с возможными протечками воды.
 - 6). Не используйте плиту в местах свободного доступа детей и не позволяйте детям самостоятельно пользоваться плитой.
 - 7). Не устанавливайте плиту на нетвердые, неустойчивые поверхности.
 - 8). Не передвигайте плиту вместе со стоящей на ней посудой
 - 9). Не нагревайте пустую посуду и не допускайте выкипания жидкости.
 - 10). Не кладите на плиту металлические предметы: ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, жестяные банки и алюминиевую фольгу на рабочую поверхность плиты.
 - 11). Соблюдайте безопасное расстояние вокруг плиты. Обеспечьте свободное пространство слева и справа от плиты, а также с лицевой стороны.
 - 12). Не устанавливайте устройство на ковры, виниловые скатерти и другие нетермостойкие покрытия*.
- *Не рекомендуется устанавливать устройство на металлические поверхности (полностью запрещается использование на поверхностях из нерж стали)
- 13). Не кладите листы бумаги между рабочей поверхностью плиты и посудой. Бумага может загореться.

- 14). Если рабочая поверхность треснула, немедленно выключите плиту и обратитесь в сервисный центр.
- 15). Не перекрывайте вентиляционные отверстия плиты.
- 16). Не трогайте рабочую поверхность плиты сразу после снятия посуды, т.к. поверхность будет горячей ещё некоторое время.
- 17). Не располагайте плиту близко к устройствам, чувствительным к магнитному полю, таким как: радиоприёмники, телевизоры, электронным карточкам и т.д.
- 18). Замена кабеля питания должна производиться только квалифицированными специалистами.



- 19). Места на которых изображен такой знак, нагреваются в процессе работы плиты.

III..Правила эксплуатации

- 1). Подключите прибор к источнику питания. Световой индикатор загорится на короткий момент, и раздастся звуковой сигнал.
 - 2). Пожалуйста, поставьте подходящую посуду на рабочую поверхность
 - 3). Установите требуемую температуру при помощи регулятора температуры.
(уровни температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)
- Световой индикатор остается включенным.
- 4). Выбранная температура будет отображаться на LED дисплее, расположенном справа на рабочей поверхности.
 - 5). Прибор осуществляет нагрев продукции и поддержание установленной температуры.
 - 6). После работы выключите прибор, повернув регулятор температуры в положение «0». После окончания работы вентилятор охлаждает плиту в течение трех минут, затем отключается.
- Внимание!
- Если не изменять температуру во время использования прибора, прибор автоматически отключится через 2 часа.

IV..Допустимая и недопустимая к использованию посуда

- 1). Допустимая посуда
Сталь, чугун, эмалированная посуда, нержавеющая сталь. Посуда с плоским дном, кастрюли диаметром от 12 до 26 см.
- | | | | | | | |
|--|--|-----------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| | | | | | | |
| Эмалированные
металлические
кастрюли | Металлические/
эмалированные
чайники | Чугунные
сковороды | Металлическая
посуда | Глубокие
сковороды | Посуда из
нержавеющей
стали | Металлические
тарелки |
- 2). Недопустимая посуда